

BREAKFAST

8:00 am - 11:30 am

Plato de fruta de temporada \$110.00 mxn

Fruta de temporada
*Seasonal plate of fruit
Add yogurt & granola

Acai Bowl \$150.00 mxn

Frozen acai, plátano, frutos del bosque, granola, chía, coco rayado
*Frozen acai, banana, seasonal berries, granola & shaved coconut

Avocado Toast \$150.00 mxn

Pan de masa madre tostado, aguacate, ajonjolí tostado, xnipec, hortalizas de temporada
*Sourdough, avocado, toasted sesame, xnipec, seasonal greens

Salmon Toast \$220.00 mxn

Pan de masa madre, salmón noruego, queso untable, alcaparras, emulsión de jalapeño
*Sourdough, smoked salmon, cream cheese, baby capers & jalapeño emulsion

Casa Joseph eggs your way \$125.00 mxn

Pan de masa madre, revueltos, estrellados o pochados & tomates cherry caramelizados
*Sourdough, scramble, fried or poached eggs & slow cooked cherry tomatoes

Omelette Casa Joseph \$150.00 mxn

Relleno de hortalizas y queso, acompañado de pan tostado y cherry caramelizados
*Omelette w/ spinach and local cheese, sourdough & slow cooked tomatoes

Benedict eggs \$190.00 mxn

Huevos pochados, sobre pan de masa madre, tocino crocante y salsa holandesa
*Poached eggs, sourdough, crispy bacon & homemade hollandaise sauce

Chilaquiles \$150.00 mxn

Verdes o Rojos, crema de rancho, queso de aro, aguacate y cebollas encurtidas
*Corn chips, green or red homemade sauce, cream, avocado & pickled red onion

French Toast \$150.00 mxn

Curd de limón real, yogurt griego casero & miel, frutos rojos de temporada y nuez garapiñada
*Lemon curd, hanged yogurt and honey, seasonal berries & candied walnuts

Hot Cakes \$150.00 mxn

Clásicos, escoge entre: crema de cacahuete, maple, Nutella o mermelada casera
*Classics, choose your side of, peanut butter, maple, Nutella or homemade marmalade

JUICE BAR

Orange Juice \$60.00 mxn

Grapefruit Juice \$60.00 mxn

The Green Juice \$90.00 mxn

Pineapple, celery, spinach, cactus, orange & parsley

The Vida \$90.00 mxn

Orange, pineapple, ginger, celery, beetroot & carrot

The Red One \$90.00 mxn

Orange juice & red berries

The Power One \$90.00 mxn

Banana, strawberries, apple & oat milk

The Tropical One \$90.00 mxn

Orange, pineapple, passionfruit & mint

COFFEE BAR

Americano \$55.00 mxn

Latte \$75.00 mxn

Capuccino \$80.00 mxn

Espresso \$55.00 mxn

Macchiato \$65.00 mxn

Oaxacan Chocolate \$55.00 mxn

Té \$55.00 mxn

Hot Milk \$45.00 mxn

EXTRAS:

Organic egg (1) \$30.00 mxn
Smoked Salmon \$50.00 mxn
Chicken \$50.00 mxn
Bacon \$30.00 mxn
Avocado \$30.00 mxn

POOL SNACKS

French Fries \$85.00 mxn
Papas fritas & alioli
*French fries served with aioli

Guacamole Casa Joseph \$150.00 mxn
Guacamole y pico de gallo con totopos
*Avocado with corn chips

Tuna Sándwich \$250.00 mxn
Tartar de atún en pan brioche, mix de lechuga, chipotle mayo, encurtidos & papas fritas
*Tuna tartar, brioche, lettuce mix, chipotle mayo, pickles & french fries

Hamburguesa (200 grms.) \$250.00 mxn
Queso manchego D.O., cebolla caramelizada, tocino, mayo de chipotle, lechuga romana
*Hamburger, manchego cheese, caramelized onion, crispy bacon, chipotle mayo & lettuce

Karaage Chicken \$180.00 mxn
Pollo marinado estilo japonés, frito, servido con mayonesa Kewpie
*Japanese fried chicken bites, served with Kewpie mayo

Hoisin Pork Belly \$250.00 mxn
Pork Belly bites, hoisin, daikon encurtido, manzana verde, cilantro & chile
*Pork Belly bites, hoisin & lime, pickled daikon, green apple, chili & coriander

Brochetas de camarón orgánico \$350.00 mxn
Camarón orgánico con mantequilla miso & limón
*Organic prawn skewers with miso butter & lime

Fish & Chips \$250.00 mxn
Pesca del día en tempura de cerveza, french fries & chipotle mayo
*Beer batter catch of the day, french fries & chipotle mayo

SALADS

Caesar \$180.00 mxn
Lechuga romana, aderezo hecho en casa, parmesano, jitomates cherries & crotones de ajo
*Cos lettuce, homemade Cesar dressing, parmesan, cherry tomatoes & garlic croutons
Add chicken \$240.00 mxn
Add prawns \$350.00 mxn

Nicoise \$250.00 mxn
Atún sellado, lechuga, anchoas, ejotes, papas, aderezo de mostaza Dijon
*Seared tuna steak, lettuce, anchovies, long beans, baby potatoes & Dijon dressing

Kale parrillada \$250.00 mxn
Kale parrillada, tomates, mozzarella de búfalo & vinagreta de corazón de tomate
*Charred kale, heritage tomatoes, buffalo mozzarella & cherry vinaigrette

CHARCUTERIE

Tabla de quesos Casa Joseph \$450.00 mxn
Manchego D.O, queso azul, quesillo, queso de cabra, olivas confitadas, nueces & frutos secos
*Cheese board, manchego, blue cheese, local cheese, goats cheese, confit olives, nuts & dried fruits

Charcuterie \$450.00 mxn
Tabla de charcutería, jamón serrano, bresaola, salami picante, encurtidos, alcaparras, servido con pan de masa madre
*Cured meats board, serrano, bresaola, spicy salami, baby pickles & capers, served with sourdough

Hummus & miso \$180.00 mxn
Hummus con miso & garbanzos crujientes, crudité y pan pita al grill
*Miso hummus, crispy chick peas, crudité & charred pita bread

Pizzeta del día \$190.00 mxn
*Pizza of the day

Olivas Kalamata confitadas \$110.00 mxn
*Confit Kalamata olives

CEVICHERIA

Tiradito \$250.00 mxn

Pesca del día, chepiche, genjibre & papa crunchy
*Catch of the day, cured in lime & chilli, ginger & crispy potato

Ceviche verde \$350.00 mxn

Camarón curtido en limón y oliva, salsa verde cruda, guacamole & tostadas
*Prawn cured in lime & olive oil, green sauce, guacamole & crispy tostadas

Ceviche negro \$250.00 mxn

Pesca del día encurtida en limón y oliva, veneno negro & aguacate
*Catch of the day cured in lime & olive oil, charred sauce & avocado

Aguachile rojo de camarón orgánico \$350.00 mxn

Camarón curtido, aguachile de limón, chile costeño, caldo de camarón & pepino
*Organic prawns cured in lime, costeño chili, prawn bisque & cucumber

Ceviche Peruano \$250.00 mxn

Pesca encurtida, leche de tigre, camote, canchita & chile manzano
*Catch of the day cured in lime, Peruvian sauce, sweet potato & manzano chili

Tostadas de atún (3) \$220.00 mxn

Atún macerado en soya, alioli, aguacate & encurtidos
*Tuna tostadas marinated in soy sauce, aioli, avocado & pickled onion

Tostada de camarón orgánico (3) \$300.00 mxn

Camarón orgánico, aguacate, mayo habanero & piña asada
*Organic prawns tostada, avocado, habanero mayo & roasted pineapple

Tiradito de calabacita y coliflor \$150.00 mxn

Calabacita y coliflor alineada en cítricos & aceite de olivo, emulsión de ajo & semillas tostadas
*Zucchini & cauliflower carpaccio, citrics & olive oil, garlic emulsion & toasted seeds

***Ostiones & almejas de jueves a sábado como especiales**

Naturales, al carbón y mantequilla de miso, veneno X.O.
Pregunta por disponibilidad.
*Oysters & clams from Baja - Thursday to Saturday
Natural, charred with miso butter, X.O

TACOS

Taco de Pescado (3) \$210.00 mxn

Estilo baja, rebosado, col encurtida, puré de aguacate, mayonesa de chipotle
*Fish tacos baja style, pickled cabbage, avocado & chipotle mayo

Taco de Camarón (3) \$250.00 mxn

Estilo Baja Rebosado, col morada, aguacate, aderezo de cilantro & pico de piña
*Prawn tacos Baja style, pickled cabbage, avocado & pineapple salsa

Taco de barbacoa de Setas (3) \$175.00 mxn

Barbacoa de setas, guacamole & cilantro
*Oyster mushroom barbacoa tacos, guacamole & coriander

Tacos de suadero (3) \$210.00 mxn

Falda cocinada a baja temperatura, cebollita encurtida & salsa verde
*Slow cooked beef skirt, pickled onions & green salsa

Tacos de Pork Belly (3) \$210.00 mxn

Pork belly, guacamole, chicharrón & salsas
*Pork Belly taco, guacamole, pork crackling & homemade salsas

ENTREE

<p>Tartar de atún</p> <p>Atún marinado en salsas orientales, vegetales encurtidos, alioli de habanero & crotones</p> <p>*Marinated raw tuna, pickled vegetables, habanero aioli & croutons</p>	\$250.00 mxn
<p>Ensalada rústica de nopales</p> <p>Nopales curados, mix de quelites de la región, quesoillo & vinagreta de jamaica y mezcal</p> <p>*Rustic salad, cured cactus, amaranth, local cheese & hibiscus and mezcal vinaigrette</p>	\$180.00 mxn
<p>Sopa de guías espesa</p> <p>Sopa de la región a base de elote, guías de calabaza, acompañada de tlayuda y quesoillo</p> <p>*Corn soup, zucchini served with local corn crisp & local cheese</p>	\$180.00 mxn
<p>Molotes de plátano macho con mole coloradito</p> <p>Antojito a base de puré de plátano acompañado de mole coloradito & queso fresco</p> <p>*Regional snack with base of plantain, red mole & fresh cheese</p>	\$180.00 mxn
<p>Sopes de barbacoa de lengua de res (3)</p> <p>Tortilla de maíz con asiento, salsa de molcajete & barbacoa de lengua de res cocinada a baja temperatura</p> <p>*Sopes with black beans, rustic salsa & slow cooked beef tongue "barbacoa"</p>	\$190.00 mxn

SIDES

<p>Hongos al ajillo</p> <p>Mix de hongos al ajillo</p> <p>*Seasonal mushrooms with Ajillo chili</p>	\$150.00 mxn
<p>Verdes de temporada</p> <p>Verdes de temporada salteados, soja, chile & jugo de limón</p> <p>*Sautéed seasonal greens, soy sauce, chili & lime</p>	\$120.00 mxn
<p>Vegetales tempura</p> <p>Mix de vegetales en tempura con salsa agridulce</p> <p>*Tempura vegetables served with homemade sweet & sour sauce</p>	\$150.00 mxn

MAINS

<p>Rib Eye</p> <p>Rib Eye al grill con polvo de chile chilhuacle acompañado de cebollitas, nopales & chile de agua asados y puré de frijol</p> <p>*Rib Eye marinated with chili chilhuacle, served with baby onions, cactus & black beans pure</p>	\$650.00 mxn
<p>Pork belly con coloradito</p> <p>Pork belly confitado con mole coloradito y camote en texturas</p> <p>*Confit Pork Belly, red mole, sweet potato textures & pickled onions</p>	\$450.00 mxn
<p>Pesca del día al mojo y perejil</p> <p>Pesca del día marinada en mojo de ajo y perejil & verduras salteadas</p> <p>*Catch of the day, marinated with garlic & parsley and sauteed vegetables</p>	\$450.00 mxn
<p>Pulpo a la talla negra</p> <p>Pulpo al grill marinado en talla oscura & salsa de huitlacoche</p> <p>*Grilled octopus marinated in adobo & mexican truffle sauce</p>	\$450.00 mxn
<p>Camarones al ajillo</p> <p>Camarones al grill al ajillo & setas de la región salteadas</p> <p>*Grilled "ajillo" prawns & regional mushrooms</p>	\$450.00 mxn
<p>Fetuccini de Camarón</p> <p>Pasta hecha en casa, salsa a base de tomate, camarones orgánicos salteados en aceite de perejil</p> <p>*Homemade pasta, organic prawns, tomato, garlic & parsley</p>	\$380.00 mxn
<p>Spaghetti Arrabiata</p> <p>Pasta hecha en casa, salsa arrabiata con chile costeño & olivas confitadas</p> <p>*Homemade spaghetti, arrabiata & confit olives</p>	\$220.00 mxn
<p>Risotto de hongos & atún sellado</p> <p>Arroz Arborio, steak de atún sellado & ajillo</p> <p>*Arborio rice, mushrooms, seared tuna steak & ajillo</p>	\$450.00 mxn
<p>Steak de Coliflor con mole negro</p> <p>Coliflor asada, mole negro & verduras en escabeche</p> <p>*Cauliflower steak, black mole & vegetables in escabeche</p>	\$280.00 mxn

DESSERTS

<p>Crème brulée de nicuatole y rosita de cacao</p> <p>Natilla de maíz con rosita de cacao y caramelo de carmín</p> <p>*Regional corn crème brulée & caramel</p>	\$150.00 mxn
<p>Calenda de nieves</p> <p>Nieves oaxaqueñas & dulces regionales</p> <p>*Regional ice-creams (3) & traditional candies</p>	\$175.00 mxn
<p>Tarta de Tejate</p> <p>Tarta de maíz rellena de crema de chocolate & helado de frutos rojos</p> <p>*Corn tart filled with chocolate & red berries ice cream</p>	\$175.00 mxn
<p>Fondant de chocolate oaxaqueño</p> <p>Fondant de chocolate & helado de vainilla</p> <p>*Oaxacan chocolate fondant & vanilla ice cream</p>	\$175.00 mxn